

Macerato Bombino Igp Puglia Bio 2022 - Tenuta Demaio



Nazione: Italia
Regione: Puglia
Genere: Vino
Denominazione: Igp Puglia
Tipologia: Bianco
Vitigno: Bombino bianco
Annata: 2022
Età delle Vigne: 10-20 anni
Tipo di impianto: Spalliera a 80 mslm
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Filtrazione: Non Filtrato
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 13%
Formato bottiglia: 0,75 l
Box content: 12
Tappo: Sintetico
Numero bottiglie prodotte: 6500
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Bombino bianco 100% prodotto in biologico certificato su vigneto a spalliera a 80 metri sul livello del mare. 15 gg di macerazione in barrique usate. Affinamento in barrique usate per 8 mesi. Nessuna chiarifica né filtrazione.

Struttura decisa e molto minerale con leggere note speziate.